



Ospite d'onore
Lo chef
Andrea
Mainardi
inaugurerà
il Festival
del Prosciutto
a Langhirano
venerdì
4 settembre
alle 18,30

PROSCIUTTO, CHE DELIZIA

di **Sandro Piovani**

Gia da bambino Andrea Mainardi non aveva dubbi: «Voglio fare lo chef». E adesso aggiunge: «E mi piace anche fare un po' di show». Due mondi lontani? Certo che no. Anzi. Intanto va detto che Andrea Mainardi è chef vero, di quelli che hanno studiato, partendo da una passione giovanile. E, si sa, questa è professione complicata, faticosa. «A 15 anni ho fatto il mio primo stage, in un ristorante». All'inizio degli anni '90 questo era il protocollo: scuola alberghiera, stage estivi e poi via, in cucina. «Ho girato tanti "stellati" sino ad entrare nella brigata di Gualtiero Marchesi. Era quello che volevo, ricordo che un giorno, da bambino, lo dissi a mia madre: prima o poi lavorerò per lui. E con lui c'era Andrea Berton, executive chef». Per un calciatore sarebbe come giocare tra Messi e Cristiano Ronaldo. Impossibile non giocare bene. E lui, Andrea Mainardi, ci ha messo del suo, ci ha aggiunto l'umiltà di imparare abbinata a questa grande passione. Umiltà, passione e professionalità e la cucina come divertimento: questo traspare, ancora oggi, dalle sue parole. Era capopartita in tutti i reparti, «tranne che in pasticceria». Una filosofia che si è spostata in «Officina Cucina» a Ospitaletto, che a breve riaprirà. «Hashtag un solo tavolo». Quasi a voler cucinare ma anche a partecipare, insieme ai suoi commensali, alla serata, nell'unico tavolo del locale. Poi i social (su Instagram più di 630mila follower) e la tv: citiamo per tutti la sua presenza a «La prova del cuoco». E venerdì prossimo (4 settembre, ore 18,30) sarà lui ad aprire il Festival del Prosciutto a Langhirano, con un assistente d'eccezione come il velocista Fausto Desalu.

Cosa ti ha dato l'esperienza al fianco di Gualtiero Marchesi?

«Era il sogno di una vita: lavorare con il tuo idolo. Vederlo lì davanti a me che leggeva le comande o che parlava con i clienti. Il mio idolo era davanti a me, quindi questo mi ha dato una forza e una potenza incredibile».

Questo è un aspetto di te di cui si parla poco.

«Sì, magari sui social faccio vedere tutti i miei piatti super mega golosi, perché il mio obiettivo è quello di far venire fame mentre la parte tra virgolette stellata, la parte di arte e ristorazione la tengo sempre un po' per me anche perché ne sono particolarmente



La prima cosa che dico sul prosciutto di Parma è gustato in purezza è straordinario



Lo show cooking sarà uno spettacolo molto bello, tutto live. Garantisco effetti speciali



geloso. Col mio ristorante con un solo tavolo, è una cosa a cui tengo particolarmente. Mi ricorda tutti gli sforzi che ho fatto, tutta la gavetta che ho fatto, quindi mi piace tenere viva questa memoria».

Sui social e in tv è un altro Andrea Mainardi allora...

«Sui social e in televisione faccio esattamente quello che mi piace mangiare. Questi piatti super lussuosi, goduriosi potenti. Come dice mia moglie, che non so se è una cosa simpatica o meno, sono quello di una volta al mese».

E in queste ricette, che abbiamo visto sul tuo profilo Instagram, spesso, come ingrediente c'è il prosciutto di Parma.

«A parte il fatto che sono molto orgoglioso di collaborare con un brand che è famoso in tutto il mondo, sono proprio contento e orgoglioso. E dall'altra parte è un prodotto che ho sempre masticato sin da bambino. Perché mio padre essendo vicino di casa della provincia di Parma, mi ha cresciuto così. Si andava alla "Buca" e via con il prosciutto e gli altri salumi. Sono i grandi

prodotti che ci hanno resi famosi in tutto il mondo. E col prosciutto di Parma, in tutti i video che ho fatto, la prima cosa che dico è "gustato in purezza è straordinario" perché quella fettina tagliata sottile e messa subito in bocca, che si scioglie e che ti fa sognare, con questo gusto morbido, è una roba dai oggettivamente devastante. E poi ho voluto declinarlo in un modo magari un po' più particolare, mettendolo nei miei piatti».

Quindi il tuo primo consiglio è di assaggiare il prosciutto di Parma in purezza...

«Penso che sia una cosa corretta: assaggiandolo così com'è dopodiché decliniamolo. Però la partenza deve essere così: palato pulito e una fetta in bocca. E da lì si apre tutto. Mi viene in mente il classico abbinamento prosciutto di Parma e melone che adesso è una cosa che tutti conoscono. All'inizio si diceva "ma cosa è successo, cos'è questa innovazione". Ma poi prosciutto e melone si mangia non so da quanti anni».

Che ricette presenterai nel tuo show cooking?

«Lasciamo che sia una grande sorpresa

per chi verrà a Langhirano il 4 settembre. Però ti garantisco che sarà uno spettacolo molto ma molto, molto bello, tutto live. Garantisco effetti speciali».

Con al tuo fianco Fausto Desalu, che è campione di atletica ma non certo cuoco.

«Sarà una cosa semplice, magari una ricetta che ho fatto nei miei video però devo dirti che comunque la cucina, salvo ovviamente preparazioni complicate, è una cosa che avvicina tutti, anche magari chi non lo fa di mestiere. Se ti piace mangiare, ti piace anche cucinare».

Il prosciutto di Parma poi si può abbinare a tutto: lievitati, pasta, carne, pesce, frutta...

«Assolutamente. Se una cosa del genere l'avessi detta anni e anni fa sarebbe stato uno scandalo, adesso è entrato nel sentire comune di tutti. Il prosciutto di Parma è trasversale oggettivamente, può stare su molti piatti e anche su tutte le consistenze. Dopodiché io ho 43 anni, mi sento particolarmente giovane ma da questo punto di vista sono anche molto tradizionalista. Cioè tanto mi piace innovare su alcuni prodotti, tanto ammetto che alla fine è in purezza che si degusta al meglio il prosciutto di Parma, magari con la torta frita o con un buon pane. Così è l'apoteosi: il fragrante del carboidrato che eleva al massimo il prosciutto di Parma, il massimo dell'espressione».

Chef importante ma anche uomo televisivo, social, scrittore...

«Diciamo che io faccio anche spettacolo e quindi ad esempio, in televisione non è semplicemente la ricetta, ma è anche come la presenti e come la enfatizzi: è ovvio che gli eccessi a volte sono un po' complicati da gestire. Ma lo faccio perché mi piace e mi piace vedere che le persone che mi seguono a volte si fanno anche delle risate. Siamo in un mondo complicato e un sorriso insomma è anche piacevole, altre volte no. Dopodiché siamo in un mondo dove devi stare attento a dire qualsiasi cosa, però penso che la cucina alla fine mette d'accordo tutti».

Un ultimo consiglio per i giovani chef?

«Cucinare con la fame: è assolutamente essenziale perché metti quelle attenzioni in più che fanno la differenza. Immagina di cucinare dopo che hai già mangiato: non sei più attento al dettaglio. Cucinare con la fame è devastante. Per esempio i miei video li faccio quando ho fame».

© RIPRODUZIONE RISERVATA